

POUR TOUT SAVOIR AVANT LE 1<sup>ER</sup> JUILLET

## Baisse de la TVA mode d'emploi

Face aux nombreuses interrogations de ses adhérents sur la baisse de TVA en restauration, ainsi que sur les contreparties attendues en matière de baisse des prix, le Synhorcat organise des forums pour expliquer concrètement cette mesure aux professionnels et répondre à leurs demandes. Nous vous proposons cette semaine les questions-réponses issues de ces réunions avec les restaurateurs. La semaine prochaine, vous pourrez retrouver celles relatives aux cafetiers, hôteliers et traiteurs organisateurs de réceptions.



Jean-Claude Bouchard, avocat fiscaliste, cabinet Taj, entouré de Didier Chenet et Bernard Lars, respectivement président et vice-président du Synhorcat et d'Eric-Helen Louis, président de l'Association des traiteurs de France.

### Quel est le nouveau taux de TVA applicable à la restauration ?

Il est de 5,5 % (5,5 % en Corse et 2,10 % dans les DOM-TOM). Il s'applique à compter du 1<sup>er</sup> juillet à tous les produits solides et liquides, à l'exclusion des boissons alcoolisées qui restent soumises au taux normal de 19,6 % en France continentale (8 % en Corse et 8,50 % dans les DOM-TOM).

### Les exploitants ont-ils l'obligation de baisser leur prix ?

Non, les professionnels ne sont pas tenus de diminuer leurs prix. Néanmoins, seuls ceux baissant leurs prix dans certaines conditions prévues par le contrat d'avenir seront autorisés à

communiquer sur la baisse de la TVA et à apposer une vitrophane spécifique à l'extérieur de leur établissement.

### De combien les prix doivent-ils baisser ?

Pour appliquer le contrat d'avenir, les prix doivent baisser de 11,8 % par rapport au prix TTC initial. À titre d'exemple, sur un plat vendu à 15 € TTC, le restaurateur reversait 2,46 € de TVA à 19,6 % à l'État, pour un prix HT de 12,54 €. Au 1<sup>er</sup> juillet 2009, sur ce même prix HT, le restaurateur reversera 0,69 € de TVA à 5,5 % à l'État. Le prix de vente TTC s'élèvera ainsi à 13,23 €. Le client économisera donc :

15 € - 13,23 € = 1,77 €  
1,77 € ramené au prix initial TTC de 15 € représente 11,8 % de baisse.

### Sur quels produits porte la réduction des prix ?

Pour appliquer la baisse du taux de la TVA dans la restauration, la baisse des prix de 11,8 % doit être répercutée sur au moins 7 des 10 produits suivants : une entrée, un plat chaud (viande ou poisson), un plat du jour, un dessert, un menu entrée-plat, un menu plat-dessert, un menu enfant, un jus de fruit ou soda, une eau minérale, un café, thé ou infusion.

Pour ceux des restaurants ne disposant que d'une carte limitée, la baisse des prix devra porter sur des produits (hors boissons alcoolisées) représentant au moins 30 % du chiffre d'affaires.

### Quel taux de TVA s'applique aux menus contenant une bouteille ou un verre de vin ?

Lorsqu'un menu contient une boisson alcoolisée,

sée, il convient de ventiler le prix du menu entre la nourriture à laquelle s'appliquera un taux de 5,5 % et le verre de vin (ou la bouteille de vin) qui restera au taux de 19,6 %. La ventilation consistera à retenir le prix de revient respectif de chacun des éléments du menu, ce prix de revient devant inclure la marge du professionnel. L'exploitant devra alors conserver, au plan comptable, tous les éléments justifiant ce prix de revient de la nourriture et du vin. La comptabilité du professionnel sera de nature à pouvoir justifier cette ventilation sinon le taux normal s'appliquera à l'ensemble du menu.

### **Quel taux de TVA s'applique aux plats ou desserts alcoolisés (coq au vin, glace colonel...) ?**

Ces produits représentent des plats, des desserts et non des boissons alcoolisées. Ils sont donc soumis au taux réduit de TVA. Attention ! Un 'trou normand' constitué seulement d'alcool (100 % d'alcool), sera considéré comme une boisson alcoolisée soumise à une TVA de 19,6 %.

### **Les produits tels que les confiseries, les chocolats, le caviar, les margarines et graisses végétales achetées à un taux normal doivent-ils être revendus au même taux de 19,6 % ?**

Ces produits achetés avec un taux de TVA de 19,6 % doivent être revendus au même taux.

Cependant si ces produits sont servis aux clients dans le cadre d'un repas, d'un cocktail, ou d'un buffet pour lequel l'exploitant a mis du personnel à disposition des clients, ils sont soumis au taux réduit de TVA de 5,5 %.